

学校給食用物資納入業者心得

- 1 学校給食が学校教育の一環として実施され、児童生徒の成長の重要な役割を果たしていることを深く認識すること。
- 2 食品衛生に万全の注意を払い、新鮮で品質規格が優れたものを迅速的確に納入すること。
 - 工場、営業所における施設・設備の管理及び衛生管理、車両の清潔の保持に留意すること。
 - 従業員の健康管理に留意すること。
 - ※加工業者にあつては、従業員に定期的に検便を受検させること（納入前月又は納入月の検便結果を提出すること）。
 - 物資納入時は、従業員に白衣・帽子を着用させること。又、靴を履き替えさせること（加工業者にあつては、使い捨て手袋も着用）。
 - 納入業者においては、手洗いの励行、冷蔵庫・倉庫・作業台・器具・容器等の衛生管理、物資の適切な温度管理に努めること。
- 3 給食センターから要請があつた場合は、速やかに見積書又は納入物資の内容及び栄養分析表を提出すること。
 - 提出した見積書に変更が生じた場合は、納入前月の10日までに新たな見積書を提出すること。
 - ※発注後の変更には、原則応じられませんのでご注意ください。
- 4 物資を納入する際は、必ず給食センター職員に確認させること。
- 5 物資の納入については7時以降とし、センター構内への出入り待ちをする際には近隣の住宅に配慮しながら待機すること。出来る限りアイドリングストップ（停車時エンジン停止）を行うこと。
- 6 発注した物資に著しく品質の劣化・価格差額が生じた場合は、物資の返品又は、発注の取り消しを行い、同等品の納品を行うこと。